

LIFE

THE

STYLE JOURNAL

GREEN

Maggio/Giugno 2018, € 4.00

CINQUE IDEE

Per cambiare
vita e guadagnare

CIBO

Piaceri spericolati
per l'estate

VIAGGI

Grecia, l'isola
eco salvata

BICI

Capolavori
in sartoria



GREEN ACTOR

**Chris
Hansworth**

«OSARE CON
ETICA E BELLEZZA»

CORAGGIO

ECOSOSTENIBILE



Borghi coraggiosi | Come 200 anni fa

PER LE VIE DEL BORRO

UN PAESINO ANTICO E SEMIABBANDONATO NELL'ARETINO (IL BORRO). UN INVESTIMENTO VIRTUOSO PER RIDARGLI VITA: TOTALMENTE ECOSOSTENIBILE. DALL'ENERGIA AL CIBO, ALLE CULTURE, AGLI ALLEVAMENTI, ALL'ECONOMIA CIRCOLARE. QUI SI VIVE, E SI STA IN VACANZA, IN PUREZZA

DI GIULIANA GANDINI



DALLA MODA AL VINO

Sopra, Ferruccio e Salvatore Ferragamo mentre assaporano il vino di loro produzione. Sotto, uno scorcio del borgo medievale del Borro.



OGGI IL BORRO È UN'AZIENDA AGRICOLA DI ECO-AVANGUARDIA. GLI IMPIANTI FOTOVOLTAICI PRODUCONO ENERGIA DI CIRCA DUE MILIONI DI MHW/ANNO

D

Domina la distesa verde dei vigneti e degli uliveti della Valdarno, arroccato sullo strapiombo e sulle balze di rocce ocre da cui ha preso il nome. Il Borro, borgo medioevale, villa ottocentesca e una secolare cantina, nasce da un coup de foudre, quello di Ferruccio Ferragamo che agli inizi degli anni Novanta si innamora di questa tenuta di proprietà

del duca Amedeo d'Aosta, decidendo di comprarla e ampliarla, acquistando, anno dopo anno, altri 300 ettari di terreno. Un'avventura, un progetto, un sogno realizzato grazie all'audacia del celebre imprenditore della moda che non si è arreso davanti alle case lesionate durante la seconda guerra mondiale che cadevano pezzi, alle strade che non esistevano più, ai campi abbandonati. Inizia così la rinascita di questo luogo dalla storia millenaria appartenuto a famiglie illustri come i Pazzi, i Medici Tornaquinci e i Savoia. "Un atto di fede che dura nel tempo" afferma il fondatore, orgoglioso di aver valorizzato la grande bellezza del territorio, reso eterno dai dipinti di Piero della Francesca e Leonardo da Vinci. Grazie all'accurato restauro conservativo con grande attenzione ai dettagli dove nulla è stato trascurato, dai materiali rigorosamente tradizionali, alle centinaia di cespugli fioriti, alla scomparsa delle antenne e dei fili elettrici a vista. Il risultato è uno straordinario country relais, membro della catena Relais&Chateaux, dove appagare i cinque sensi. Punto di forza il rispetto dell'ambiente. Oggi Il Borro è un'azienda agricola all'avanguardia di più di 800 ettari, ecosostenibile, con certificazione biologica, a bolletta zero. Gli impianti fotovoltaici producono energia di circa due milioni di MHW/anno e soddisfano tutte le esigenze. Un risparmio di 930 tonnellate di CO2 in un anno, pari a 225 volte il giro del mondo in macchina si scopre dalle scritte sulla chiave delle camere. Ma non solo. La sfida ecologica investe ogni metro, dalla conversione dinamica dei vigneti, il core business, da cui escono eccellenze come il Borro, il Polissena o il Bolle di Borro, apprezzatissimo rosé. Rigorosamente biologici anche le coltivazioni di grano saraceno, girasoli, l'orto, un ettaro coltivato a soli ortaggi di stagione, il miele garantito da una trentina di arnie, l'allevamento di mucche chianine, le uova delle 200 galline, le olive da cui si ricava l'olio aromatico e fruttato.

Varcato l'imponente cancello, si entra nel relais, una scenografia da film. A cominciare dalla maestosa villa ottocentesca rosa antico che domina il borgo medievale e si affaccia sul giardino all'italiana arricchito dalla fontana centrale.



COME UNA VOLTA

Sopra, a sinistra, una veduta del borgo medievale di sera, dove il tempo pare essersi fermato. A lato, la pulitura dei filamenti d'ulivo, total green: un cavallo traina un copertone alla base dell'uliveto. Proprio come da tradizione contadina.



Un trionfo di scalinate in marmo, salotti, pezzi di antiquariato, tessuti pregiati, camini intarsiati. Nel borgo invece, albergo diffuso, sulle stradine e le piazzette lastricate in pietra si affacciano le suite e le botteghe artigiane dal sapore autentico: orafi, sarti e perfino un calzolaio che crea scarpe su misura, oggi come ieri. Per una vacanza rural chic ci sono i casali immersi nella natura. Come Chiocci Alto da cui si gode la vista più spettacolare o Villa Casetta, in stile contemporaneo, circondata dai vigneti di Merlot. L'Osteria il Borro sorprende con i piatti coup de théâtre dello chef Andrea Campani che rivisita ricette tradizionali. Per smaltire gli eccessi, ci sono i trattamenti della Spa dove scegliere tra massaggi e percorsi personalizzati. Il mondo del vino e la sua storia è protagonista della Galleria Vino&Arte raccontato attraverso le incisioni dei grandi maestri (Goya, Mantegna, Piranesi, Manet e molti altri), e da artisti contemporanei, (come Warhol e Picasso),



EDIZIONE LIMITATA

In alto, a destra, una bottiglia di Alessandro dal Borro Syrah I.G.T. proposto in edizione limitata, numerata e in formato speciale. Al centro la vigna completamente ecosostenibile, con certificazione biologica.

parte della collezione privata di Ferruccio Ferragamo. Ma Il Borro è anche l'avamposto per scoprire La Pieve di Gropina del 1100, di struggente bellezza, su una collina ricoperta di ulivi e querce, appena fuori dal borgo di Loro Ciuffenna, a qualche chilometro: monumento nazionale, con l'abside che si affaccia sulla campagna, a tre navate, le colonne decorate da capitelli lavorati. La sorpresa è lo straordinario pulpito di scuola longobarda che rivela le origini della Pieve, non romaniche, ma ben più antiche. Ricerche e scavi archeologici testimoniano infatti che in questo punto esisteva una chiesa paleocristiana cinquecentesca. E' un'emozione anche montare in sella ai cavalli della tenuta, per scoprire gli angoli più nascosti, costeggiando i vigneti a perdita d'occhio, illuminati dai colori dorati del tramonto.

La grande bellezza.

SALVATORE FERRAGAMO

*“FARE A MANO
COME NELLA MODA”*

PRODURRE PASSIONI

Qui, Salvatore Ferragamo, nipote omonimo del grande stilista e presidente de Il Borro. Nella pagina accanto, una delle stanze della tenuta, con vista sul vigneto.



+EcoPlus

Scommettere sul vino sostenibile, cioè quel vino prodotto secondo le indicazioni del progetto Viva del ministero dell'Ambiente che punta, basandosi su 4 indicatori (aria, acqua, vigneto e territorio) a produrre il minor impatto possibile sull'ambiente, significa scommettere sul futuro. Anche dal punto di vista economico. Entro il 2020 infatti il PIL nazionale connesso a questa produzione aumenterà del 30%, arrivando a quota 4 miliardi di euro. Un settore in cui il nostro Paese detta il ritmo agli altri stati europei. La viticoltura biologica europea - con 293mila ettari - rappresenta l'88% della superficie vitata bio del mondo. Il primato dell'Europa si segnala anche attraverso l'incidenza delle superfici vitate bio sul totale - che nel 2015 ha superato il 7% a fronte di una quota mondiale che non raggiunge il 5%. In tale scenario l'Italia (83mila ettari di vite coltivate con metodo biologico) ha il primato mondiale per incidenza di superficie vitata biologica (11,9% della vite coltivata è bio), seguita da Austria con l'11,7% e Spagna con il 10,2%

Salvatore Ferragamo, ononimo nipote del celebre stilista, oltre a lavorare nella Casa di famiglia, occupandosi di produzione e marketing in Italia e all'estero, è il presidente de Il Borro e ambasciatore di Relais&Chateau nel mondo.

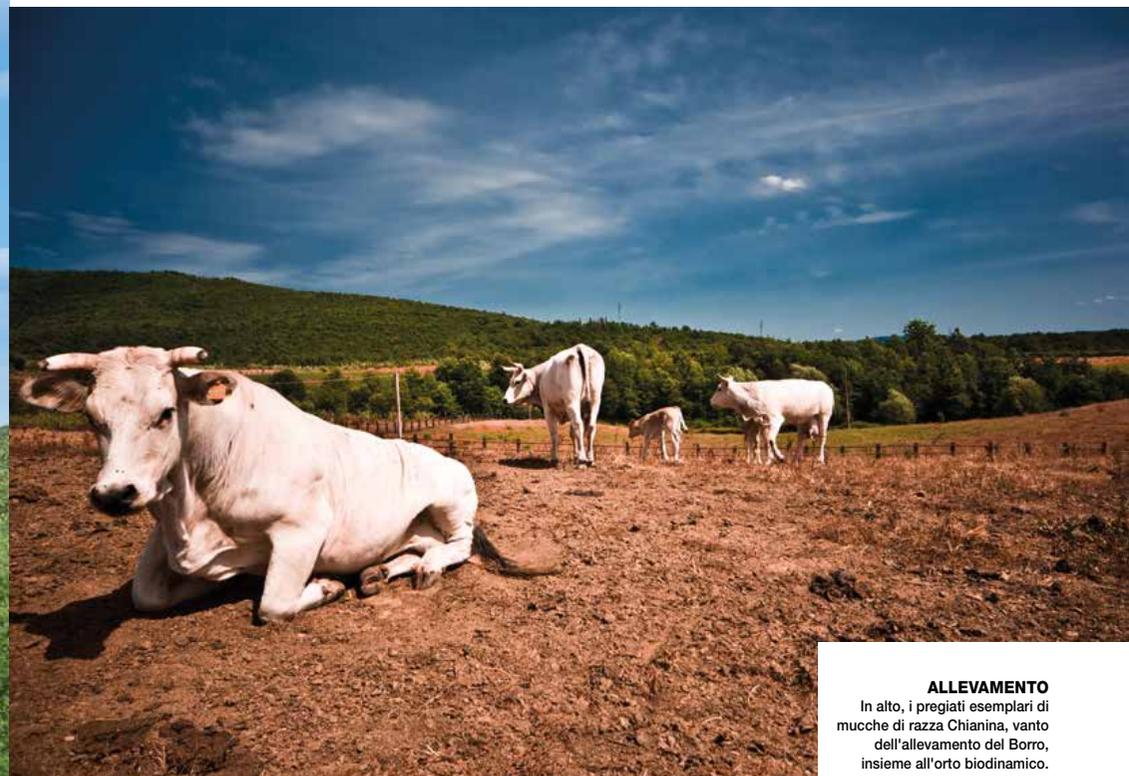
Lei ha scelto di occuparsi del Borro, lasciando la moda ad altri membri della sua famiglia. Cosa lega questa realtà al brand Ferragamo?

Qualità, eccellenza, luxury life style e made in Italy. Il Borro è molto più che un resort turistico, è un progetto di vita, un suggestivo salto indietro nel passato con il supporto della tecnologia moderna e del comfort. L'ospitalità è l'aspetto più conosciuto ma l'azienda è produttrice di ottimo vino. Quaranta ettari di vigneti sono coltivati a Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Syrah.

Tra le etichette: Pian di Nova, Polissena, Borro, per un totale di 200mila bottiglie l'anno, esportate in tutto il mondo. Con un valore in più, i nostri vini sono biologici, come l'olio di oliva, il miele, gli ortaggi.

Puntare sul biologico è la vostra filosofia aziendale. Quali strumenti per metterla in pratica?

Un esempio per tutti. In alcuni vigneti si lavora come secoli fa, cavalli da tiro e aratri dissodano il terreno, levano l'erba, raggiungono punti altrimenti inaccessibili, riescono a pulire senza distruggere. Non solo. Il letame del cavallo migliora la qualità del cumulo biodinamico, ne risentono positivamente anche le piante. E il terreno con il tocco del cavallo, più soffice rispetto a un trattore, resta ossigenato.



ALLEVAMENTO
In alto, i pregiati esemplari di mucche di razza Chianina, vanto dell'allevamento del Borro, insieme all'orto biodinamico. Nella pagina accanto, la natura abbraccia il ponte medievale della tenuta.

E oltre a questo metodo, adottato anche da altre aziende blasonate come la Romanée Conti?

Naturalmente la raccolta dell'uva è fatta a mano. Applichiamo anche il sovescio, pratica agricola semplice e naturale che consiste nel far crescere e poi interrare alcune particolari colture allo scopo di aumentare la fertilità del terreno. I benefici si ottengono per mezzo di queste piante che, cedendo materia organica e azoto al suolo, si comportano come dei veri concimi naturali. In questo modo il sovescio permette all'agricoltura biologica di ottenere buoni risultati rinunciando ai fertilizzanti chimici. E poi ci sono le tisane di ortica contro le malattie della vite, il cornoletame, un preparato biodinamico da spruzzo che si ottiene interrando per circa sei mesi un corno di vacca riempito di letame. Dopo e averlo disotterrato e diluito in acqua, si irroro sul terreno.

Voi siete una realtà importante per la Valdarno. Qual è il rapporto con il territorio?

Si riassume in una parola, restituire. Dal borgo rinato con il fascino e la bellezza di un tempo, allo spazio per le botteghe degli artigiani, dando la possibilità alla gente di ammirare il vecchio presepe mobile e l'unica copia fotografica a grandezza naturale della Sacra Sindone. E naturalmente le incisioni tutte a tema vino, tolte dalla collezione privata di Ferruccio Ferragamo e "restituite" al pubblico. Qui lavorano più di cento dipendenti e la maggior parte abita in zona, come le maestranze utilizzate per il restauro. Oggi quello che viene prodotto nell'immenso orto della tenuta viene anche venduto in piccole cassette da 3 e 5 chili. Restituiamo alla tradizione anche con l'allevamento di mucche di razza Chianina e di galline bianche di razza valdarnese. E naturalmente con il vino, rigorosamente prodotto con uve dei nostri vigneti.